# 樹藝篇

# 新編樹藝篇

## 蔬部一

瓜　絲瓜　甜瓜　胡瓜　王瓜

香瓜　越瓜　白冬瓜　壺

今園中瓜有甜瓜青黃二色熟並堪啖生者為瓜丁為醬瓜有小甜瓜比甜瓜為小亦有青黃二色青者名青皮糖罐黃者名金砠瓜有圓有長又名金鵞彈並堪熟啖其味比甜瓜為香美

有王瓜先諸瓜結實糟之醬之淹之無所不宜或以和肉止可生噉有越瓜今名生瓜比王瓜色青而長亦可作菹止可生噉

有冬瓜後諸瓜結實本草所謂白瓜是也至霜降可烹食

瓜

種瓜廣雅曰土芝瓜也其子謂之瓤(ㄐ點反)瓜有虎肝虎掌羊骹兎頭瓠湆蛌(大貫反)狸頭白觚秋無餘縑瓜ㄑ屬也張孟陽瓜賦曰羊骹累錯觚子廬江廣志曰瓜之所出以遼東廬江燉煌之種為美有烏瓜縑瓜狸頭瓜蜜筩瓜女臂瓜羊髓瓜ㄑ州大瓜大如斛出涼州狀須舊陽城御瓜有香登瓜大如三升魁有桂枝瓜長二尺餘蜀地温食瓜至冬熟有春白瓜細小ㄑ瓣宜藏正月種三月成者秋泉瓜秋種十月熟形如羊角色黄黑史記曰邵平者故秦東陵侯秦破為布衣家貧種瓜於長安城東瓜美故世謂之東陵瓜

従部平始漢書地理志曰燉煌古瓜州地有美瓜王逸瓜賦曰落疏之文永嘉記曰永襄瓜八月熟至十一月肉青瓤赤香甜清快衆瓜子勝廣州記曰瓜冬熟號為金釵瓜說文曰瓞小瓜瓞也陸機瓜賦曰栝樓定挑黃瓤白摶金釵蜜筩小青大班玄骭素腕狸首尾蟠東陵出秦谷桂髓起於巫山也收瓜子法常歲歲先取本母子瓜截去兩頭止取中央子本母子者瓜生數葉便結子子復早熟用中輩瓜子者蔓長二三尺然後結子用後輩子者蔓長足然後結子子亦晚熟種早子熟速而瓜子種晚子熟遲而瓜大去兩頭者近蒂子瓜曲而細近頭子瓜短而㖞凡瓜落

蹠青黑者為美黃白及班雖大而惡若種苦瓜子雖爛熟氣香其味猶苦也又收瓜子法食瓜時美者收取即以細糠拌之日曝向燥挼而簸之淨而且速也良田小豆底佳黍底次之刈訖即耕頻煩轉之二月上旬種者為上時三月上旬為中時四月上旬為下時五月六月上旬可種蔵瓜凡種法先以水淨淘瓜子以塩和之塩和則不籠死先臥鋤耧却燥土不耧者坑雖深大常雜燥土故瓜不生然後培坑大如斗口納瓜子四枚大豆三箇於堆旁南陽中諺曰種瓜黄臺頭瓜生數葉掐去豆瓜性弱苗不能獨生故須大豆為之起土瓜生不去豆則反扇瓜不得滋茂但

豆斷汁出更成良潤勿拔之則土虛燥也多鋤則饒之不
鋤則無實五穀蔬菜果蓏之屬皆如此也五六月種晚瓜
治瓜籠法旦起露未解以杖舉瓜蔓散灰於根下後一兩
日復以土培其根則迥無蟲矣又種瓜法依法種之十畝
勝一頃於良美地中先種晚禾晚禾令地臟熟刈取穗
欲令茇方末切長秋耕之耕法弭縛犁耳起規逆耕耳弭則禾
茇頭出而不沒矣至春起復順耕亦弭縛犁耳翻之還令
草頭出耕訖勞之令甚平種植穀時種之種法使行陣整
直兩行微相近兩行外相遠中間通步道道外還兩行相
近如是作次第經四小道通一車道凡一頃地中須開十

字大巷通兩乘車來去運輦其瓜都聚在十字巷中瓜生
比至初花必須三四遍熟鋤勿令有草生草生胔瓜無子
鋤法皆起禾茇令直豎其瓜蔓本底皆令土下四廂高微
雨時得停水瓜引蔓皆松茇上茇多則瓜多茇少則瓜少
茇多則蔓廣蔓廣則歧多歧多則饒子其瓜會是歧頭而
生無歧而花者皆是浪花終無瓜矣故令蔓生在茇上瓜
懸在下摘花法在步道上引手而取勿聽浪人踏瓜蔓及
翻覆之踏則並破翻則成細皆令瓜不茂而蔓早死若無
茇而種瓜者地雖美好正德長苗直引無多槃歧故瓜少
子若無茇處豎乾柴亦得凡乾柴草不妨滋茂凡瓜所以

早爛者皆由脚躡及摘時不慎翻動其蔓故也若以理慎護及至霜下葉乾子乃盡矣但依此法則不必别種早晚及中三輩之瓜區種瓜法六月雨後種菉豆八月中犁掩殺之十月又一轉即十月中種瓜率兩步爲一區坑大如盆口深五寸以土壅其畔如菜畦形坑底必令平正以足蹹之令其保澤以瓜子大豆各十枚遍布坑中瓜中大豆兩物爲双藉其起土故也以糞五升覆之亦令均平又以土十升薄散糞上復以足微躡之冬月大雪時速併力推雪於坑上爲大堆至春草生瓜亦生莖葉肥茂異於常者且常有潤澤旱亦無害五月瓜便熟其掐豆鋤瓜之法與

常同若瓜子盡生則大槪宜掐去之一區四根即足矣又
法冬天以瓜子數枚內熱牛糞中凍即拾聚置之陰地量
地多少以足為限正月地釋即耕逐暘布之率方一步下
一斗糞耕土覆之肥茂早熟雖不及區種亦勝凡瓜遠矣
凡生糞糞地無勢多於熟糞糞令地小荒矣有蟻者以牛羊
骨帶髓者置瓜科左右待蟻附將棄之棄二三則無蟻者
氾勝之區種瓜一畝為二十四科區方圓三尺深五寸一
科用一石糞糞與土合和令相半以三斗瓦甕埋著科中
央令甕口上與地平盛水甕中令滿種瓜甕四面各一子
以瓦蓋甕口水或減輒增常水滿種常以冬至後九十日

百日得戊辰日種之又種薤十根令周迴瓮居瓜子外至五月瓜熟薤可拔賣之與瓜相避又可種小豆於瓜中畝四五升其藿可賣此法宜平地瓜收畝萬錢崔寔曰種瓜宜用戊辰日二月三日可種瓜十二月臘時祀炙萐樹瓜田四角去䖟胡濫反瓜虫謂之䖟龍魚河圖曰瓜有兩鼻者殺人種越瓜胡瓜法四月中種之胡瓜宜豎柴木令其蔓緣之收越瓜欲飽霜霜不飽則爛收胡瓜候色黄則摘若待色赤則皮存而肉消並如凡瓜於香醬中藏之亦佳種冬瓜法廣志曰冬瓜蔬垣神仙本草謂之地芝也傍墻陰地作區圓二尺深五寸以熟糞及土相和正月晦日種

二月三月亦得既生以柴木倚墻令其緣上旱則澆之八月斷其梢減其實一本但存五六枚多留則不成也十月霜足收之早收則爛削去皮子於芥子醬中或美豆醬中藏之佳冬瓜越瓜瓠子十月區種如區種瓜法冬則推雪着區上爲堆潤澤肥好乃勝春種

種茄子法茄子九月熟時摘取擘破水淘子取沉者速曝乾裹置至二月畦種治畦下水一如葵法性宜水常取潤澤著四五葉雨時合泥移栽之若旱無雨澆水令澈澤夜栽之白日以席蓋勿令見日十月種者如區種瓜法推雪着區種不須栽其春種不作畦直如種凢瓜法者亦得唯

須晚夜數澆耳大小如彈圓中生食味似小豆角齊民要術

瓜有二種有長者有圓者長者綠色上有黑路近土處微白些甜瓜也其圓者有瓣或青或白黃或些通瓜也長者未爛時破開取穰醃而曝之為脯或入醬可食通瓜但充果子而已按草甜瓜蒂可取吐今醫家用之興化府志

越有黃瓜青瓜四五月熟西瓜金瓜甜瓜絲瓜六七月熟冬瓜亦名箭瓜九十月熟述異志曰吳桓王時越有五色瓜風俗賦曰賀瓜滿區山陰志

瓜古人以紀時故遣戍者稱瓜時而往及瓜而代大戴礼夏小正五月乃瓜乃瓜者治瓜之辭也瓜者也始食瓜八

月剝瓜蓄瓜時也周詩則以七月為食瓜之候蓋夏之五月也詩云中田有廬疆埸有瓜是剝是菹獻之皇祖曾孫壽考受天之祐蓋薦瓜之重如此周詩瓜無所出之地至秦漢間東陵侯種瓜長安城東而美故謂之東陵瓜又謂之青門瓜其後以遼東廬江燉煌之種為美而瓜州大瓜如斗御瓜也故名其州曰瓜甚它瓜名尚多說文曰窳懶也草木皆自竪立惟瓠之屬臥而不起似若懶人常臥室故字从宀音眠荊楚俗七月七日牽牛織女會乃設瓜果於庭中有喜子網於瓜上則以為得巧以織女主瓜云爾雅翼

瓜性惡香尤忌閒麝〻氣觸之乃至一蔕不收制字象其

実在鬚蔓之間詩曰綿〻瓜瓞大曰瓜小曰瓞爾雅曰其
紹瓞盖瓜之繼本爲紹今驗近本之瓜常小末則復大詩
曰中田有廬疆場有瓜田之大界曰疆其小者曰場也至
此易主種瓜於其上者明百姓親睦利与同井共之也爾
雅曰瓜曰華之挑曰膾之礼爲天子削瓜副之巾以絺爲
諸侯削瓜華之巾以綌盖華若草木之華然副絶而不属
華析而不絶郊特牲曰天子樹瓜華不斂藏之種也瓜曰
華之故謂之瓜華而瓜性少延輙腐故礼以戒諸侯畜藏
又曰瓜祭上環旧説其村謂之環〻瓜之脱華処也其當
謂之疐〻瓜之繫蔓処也疐味小若墨子曰丼瓜苦疐天

下物無全美也稽聖賦曰瓜寒於曝油於冷煎埤雅

王瓜先衆瓜而熟故名

綠瓜味甜性冷其長者近四尺可食

冬瓜大者數十斤經霜色白可久畱

筲瓜皮青而長穌蒸如角德化三洲爲盛

西瓜中美善潰土生而熟者亦可用俱九江府志

刺瓜即王瓜　　蠶瓜　　匏瓜

西瓜出平陽將軍者極佳俱溫州志

香瓜有金銀二色其形微長有稜又名甜瓜

醬瓜如香瓜而色青可入醬爲葅醢之一種出嘉定清浦者特堅脆以上出蘇州府志

東瓜筆羨東瓜或作冬瓜容考

王瓜可生食吳邑志

簡瓜又名生瓜可生敢亦可糟醃或作壚豉有刺者謂之黄瓜夏月盛有蘇州府志

冬瓜先將濕稻草灰拌和細泥鋪地上劚成行隴二月下種每粒離寸許以濕灰篩細盖河水洒之又用糞澆盖乾則澆水待芽頂灰於日中將灰揭下搓碎壅於根旁以清

糞澆之三月下旬治畦劚穴每穴栽四科離四尺許澆灌糞水須濃

王瓜二月初撒種長寸許劚穴分栽一穴栽一科每日早以清糞水澆之旱則早晚皆澆待蔓長用竹上棚

甜瓜種法与冬瓜同但分栽離三尺許

香瓜種法同上或於西瓜畦中種亦可

醬瓜種法与甜瓜同生瓜種法亦与甜瓜同便民圖纂

種瓜之法上畝為二十四科區方圓三尺深五寸一科用一石糞〻与土合和令相拌以三斗瓦甕埋着科中央令甕口上与地盛水甕中令滿種瓜甕四面各一子以瓦蓋

甕口水或減輒增常令水滿 瑣碎録

種瓜宜用戊辰及三月二日 同上

甜瓜生者以鰲魚骨插頂上則蔕落而易熟 同上

蘇東坡有云紫李黄瓜村落香黄瓜今四五月淹為葅者是也月令四月王瓜生若菜秀王瓜非今作葅之瓜其实而有毛本草名菝葜京師人呼為赤包兒謂之瓜者以其根相似耳今人 以其与苦菜並稱遂疑即今黄瓜而反以黄字訛 菽園雜記

瓜悪香々中尤悪麝一或之一蔕不實 草木子

西瓜者沙瓜者出崇明白瓜生長洲縣之大姚村寓簡瓜

産崑山之陽莊庾信所謂甘瓜開蜜筩者金子瓜不甚大子小色如金生吳縣述異記云吳威王時會稽生五色瓜梁時吳中亦有五色瓜入貢 蘇州府志

瓜 有瓜冬瓜 香金子瓜筲瓜即今所謂生瓜有刺者曰黃瓜又括樓實亦曰黃瓜詩所謂果臝之實是也月令四月王瓜生非此又有一種名絲瓜一名天羅絮一名布瓜今有名摩羅者霜後取而去其殼內皆絲縷如織可用拭物謂之布瓜疑即此若今絲瓜則細而長可食非一物也又有甜瓜味香而甘不及西瓜庾信詩甘瓜開蜜筩韓愈詩澄澈甘瓜濯恐非謂甜瓜或是西瓜耳 太倉州志

爾雅瓞瓝其紹瓞註俗呼瓝瓜為瓞紹者瓜蔓緒亦著子
但小如瓝瓝瓞名瓝之小瓜也紹繼也瓜之蔓紹緒先歲
之瓜必小亦名瓞瓜故名紹瓞詩大雅云緜緜瓜瓞舍人
曰瓞名瓝小瓜也紹繼謂瓞子漢中小瓜曰瓞孫炎曰瓞
小瓜子如瓝其本子小紹先歲之瓜曰瓞然則瓜之簇類
本有二種大者曰瓜小者瓞此則其種別也而瓜蔓近本
之瓜必小於先歲之大瓜以其小如瓝故謂之瓞瓞是瓝
之別名故郭云

三月種甜瓜鹽水洗子用盦過糞土種之仍將洗子鹽水澆灌候地拖秧時掐去蔓心再用糞土壓根實農桑撮要

十月収冬瓜宜地面高燥處安頓忌鹽醋掃帚猫犬觸之若蔕弯曲貼肉是雌者可做種來年春間依法種之同上

甜瓜廣雅曰土芝瓜也其子瓤力點切爾雅曰瓞瓝以其綿綿而生也為種不一而其用有二供果為果瓜供菜為菜瓜菜瓜則胡瓜越瓜是也附見於後果瓜品類甚多不可枚舉以狀得名者則有龍肝虎掌兎頭狸頭蜜桶之稱以色得名者則有烏瓜黃瓤白瓤小青大班之别然其味不出乎

其香故不復具録廣志以瓜之所出惟遼東廬江燉煌者為勝然瓜州之大瓜陽城之御瓜蜀之温食永嘉之襄瓜第未可以優劣論是又不必拘以土所宜頋種藝之法何如耳愚嘗聞其肅等處其甜瓜大如頭枕割去其皮其肉與攘其勝糖客所割膚皮累之稍柔韌膏之中土以為贈遺其而有味蓋風土所宜其實大而味其非他種可比又嘗見浙間一種謂之陰瓜宜於陰地之秋熟色黄如金膚皮稍厚藏之可歷冬春食之如新。凡種常瓜以二月上旬為上時三月上旬為中時四月上旬為下時至五六月止可種藏瓜爾秋瓜小実中畜藏実種宜陽地煖則易長杜詩所謂

陽坡可種者是也法先以水淨淘瓜子以塩拌之塩和則不籠死坑深可五寸口大如斗納瓜子四箇大豆三箇以熟糞土覆之瓜生數葉掐去豆瓜性弱以豆為之起上生掐豆既出更成良閏瓜行陣宜整兩行微相近兩行外相遠中通步道道近以就糞遠以通行瓜生比至初花三四次鋤之勿令生草草生瓜脊無子蔓長宜用乾柴枝就地引之則子多摘時引手摘取之勿令踏瓜蔓及翻覆之踏則瓜爛翻則瓜死宜慎之○區種法兩步為一區口大如盆以土擁其畔區中躡令平內瓜子大豆各十枚如前法糞覆之十月種者大雪時擁雪坑上春草生瓜亦生矣○又法加用甕畜水埋於科中央口與地平常令水滿四畔種瓜則不畏旱

亦良法也○凡收子宜用本母子截去兩頭者取中央子本母子生數葉便結子者亦早熟者華蔓長二三尺方生後者蔓足生兩頭子曲而細短而喎○瓜生蟻用羊骨置其旁引棄之此種藝之法也一枚可以濟人之飢渴五畝可以足家之衣食有種之而成圃以故候托隱者矣有筥之而奉賓以冥府延祢者矣毋徒以瓜蓏之微而忽之也一種胡瓜色黃即黃瓜也亦有青白者又越瓜色白即白瓜皆菜瓜也種同前瓜法黃瓜則以樹枝引蔓延緣而生白瓜則就地延蔓生子而已畏旱宜常灌溉之生熟皆可食烹飪隨宜實夏秋之佳蔬也或以醬藏之為豉鹽漬為霜瓜則又兼蔬蓏之用矣 王氏農書

冬瓜以其冬熟也廣志謂之蔬𧏡神仙本草曰一名水芝
一名白瓜嵩髙平澤今在处園圃皆蒔之其実生苗蔓下
大者如斗而更長皮厚而有毛初生正青緑經霜則白如
塗粉其中肉及子亦白故謂之白瓜齊民要術曰種冬瓜
法傍墻陰地作區圓二尺深五寸以熟糞及土相和正月
晦日種二月三月亦可既生以柴木倚墻令其緣上緣則澆之八月
斷其梢減其実一本但留五六枚多留則不成也十月足収之早收則爛
冬瓜越冬十月區種如種瓜法冬則堆雪着區上為佳潤
澤肥好乃勝春種又曰削去皮子於芥子醬中或美豆醬
中蔵之佳荊楚歳時記曰七月採瓜犀以為面脂本草圖

經曰犀瓣也瓤亦甚作渠豆按蔬果中瓜之為種至縣也

獨此瓜耐久經霜乃熟又可藏之彌年不壞今人亦用為

蜜煎其犀用為茶菓則兼蔬果之用矣同上

甜瓜暑月服之永不中暑氣多食未有不下痢者貧者多

食至深秋作痢為難治味甘寒有毒落水沉者不可食双

頂双蒂者殺人日用本草

越瓜即稍瓜也長者白色越人當果食之小者可藏糟用

性甘寒有微毒不可多食極動氣發諸瘡令人虛弱不能

行不益小兒天行病後忌食空心食令人心痛不可与牛

乳酪煎鮓同食同上

胡瓜色黄是黄瓜色青是青瓜味甘寒有毒多食動寒熱發瘧病積瘀血發疰氣令人虛熱上逆發脚氣瘡疥天行病後不可食小兒滑中生疳蟲俗云生熱食之能解暑毒同上

枕瓜秋生其形如枕可久留出崇安五夫里其種相傳劉丞相自外邦傳來者香瓜色黄實小如西瓜而長八閩

菜瓜又名稍瓜可生食鎮江府志

金子瓜形如西瓜而小有紅黄黑三色出同累者佳四明郡志

合子瓜鴨青瓜金瓜銀瓜御瓜梢瓜九里香〻瓜白瓜黄

瓜水瓜冬瓜土瓜 廣州府志

瓜蔕味苦寒有毒主大水身面四肢浮腫下水殺蠱毒欬逆上氣及食諸果病在胸腹中皆吐下之鼻中息肉療黄疸花主心痛欬逆生嵩高平澤七月七日採陰乾

圖經曰瓜蔕即甜瓜蔕也生嵩高平澤今處處有之亦園圃所蒔舊説瓜有青白二種入藥當用青瓜蔕七月採陰乾又有越瓜色正白生越中胡瓜黄色亦謂之黄瓜別無功用食之亦不益人故可略之

甜瓜

甜瓜寒有毒止渴除煩熱多食令人陰下濕痒生瘡動宿冷病發虛熱破腹又傚、弱脚手無力少食即止渴利小便通三焦間擁塞氣兼主口鼻瘡臣禹錫等謹按日華子云無毒兼治人無髮持汁塗之即生

衍義曰甜瓜暑月服之永不中暑氣多食未有不下痢者貧多食至深秋作痢為難治為其消長損陽氣故也亦可以如白甜瓜煎漬收

甜瓜寒無毒少食止渴除煩熱利小便通三焦壅寒氣夏月不中暑氣兼主口鼻瘡多食令陰下濕痒生瘡動宿冷

病并虛熱手脚無力破腹落水沉者双頂双蒂者皆有毒切不可食瓜蒂主身面四肢浮腫下水殺蠱毒欬逆上氣風癇喉風痰涎壅塞及食諸果病在胸腹中皆吐下之去鼻中息肉療黄疸及暴急黄疸主心痛欬逆食物本草

甜瓜形圓微長有稜有青白花班三種土人擇堅脆者入醬爲葅熟者名酥瓜又一種大如鵞子皮黄如金曰金瓜亦有銀色者通謂之香瓜 松江府志

## 胡瓜

胡瓜葉味苦平小毒主小兒閃癖一歲服一葉已上斟酌與之生挼絞汁服得吐下根擣傅胡刺毒種其實味甘寒有毒不可多食動寒熱多瘧病積瘀熱發疰氣令人虛熱上逆少氣發百病及瘡疥損陰血脉氣發脚氣天行後不可食小兒切忌滑中生疳虫不與醋同食北人亦呼為黃瓜為石勒諱因而不改 證類本草

七月種秋王瓜立秋日宜於向陽処㔉地成畦每行一尺種子三粒以土覆之待生以清糞水澆灌又不可過肥〻則不結是月種霜降可食 水雲錄

黃瓜味甘寒有毒不可多食動寒熱多瘧疾發百病積瘀熱發疰氣冷人虛熱上逆發脚氣瘡疥不益人小兒尤忌滑中生疳虫不可與醋同食 食物本草

刺瓜近者首有刺故名其味最清剖之一座皆有清香之氣初青熟黃故又呼黃瓜夏秋二季皆有之 興化府志

黃瓜春種夏實如梢瓜而小皮有短刺嫩青白色熟則色黃按本草本名胡瓜為石勒諱因呼黃瓜 邵武府志

王瓜瓜之最早熟者故曰瓜之王也 建昌府志

王瓜如生瓜而有刺土人雜蝦米為葅甚美 松江府志

越瓜

越瓜味甘寒利腸胃止煩渴不可多食動氣發諸瘡令人虛弱不能行不益小兒天行病後不可食又不得與牛乳酪及鮓同飡食及空心食令人心痛今附臣禹錫等謹按陳藏器云越瓜大者色正白越人當果食之利小便去煩熱解酒毒宣洩熱氣小者糟藏之為灰傳口吻瘡及陰莖熱瘡

稍瓜味甘寒利腸去煩熱止渴利小便解酒熱宣洩熱氣多食動氣發瘡令中令臍下癥痛及虛弱不能行不益小兒不可同乳酪鮓食及空心食令胃脘痛一云和飯并蜜

作鮓食亦益脾胃食物本草

筒瓜皮青而長尺餘脉然如角建昌府志

筒瓜一名生瓜可生啖亦宜醃藏作塩豉有青白二種松江府志

白冬瓜

白冬瓜味甘微寒主除小腹水脹利小便止渇陶隱居云被霜後合取置經年破取核小洗燥乃擂取人用之冬瓜性冷利觧毒消渇止煩悶直擣絞汁服之今注此物經霜後皮上白如粉塗故云白冬瓜也前條即冬瓜子之功此

乃皮肉之效爾陶注為子人非也臣禹錫等謹按藥性論云冬瓜諫亦可單用末其平汁止煩燥熱練厭丹石毒止熱渴利小腸除消渴差五淋孟詵云冬瓜益氣耐老除胷心滿去頭面熱〻者食之佳冷者食之瘦人食並子云冬瓜冷無毒除煩治胷膈熱消熱毒癰腫切摩痱之甚良葉殺蜂可修事蜂兒并協腫毒及蜂丁藤燒灰可出繡黥黷洗黑䵟并洗瘡疥濕癢亦可漱練白縑

衍義曰白冬瓜一二斗許大冬月収為　壓去汁蜜煎代果患發背及一切癰疽削一大塊置瘡上熱則易之分散熱毒氣甚良　冬瓜味甘微寒主除小腹水脹利小便止

渴益氣耐老除滿去頭面熱、者食之佳冷者食之瘦又

煉五臟以其下氣也欲輕健者食之欲肥胖者勿食丹溪

云冬瓜性走而急久病及陰虛者忌食之霜降後方可食

不然令人成反胃病又差五淋患發癰削片置瘡上分敗

熱毒食物本草

白冬瓜經霜後皮白如粉塗人家藏蓄彌年作菜果及入

藥用味甘微寒無毒熱食之佳冷食之瘦主小腹脹利小

便止渴益氣除胸滿治發背方取冬瓜截去頭合在瘡上

良久瓜爛截去更合之瓜未盡瘡已斂小矣即用膏養之

練味甘平壓丹石毒止熱利小腸能除消渴五淋汁止煩

燥熱瓜仁味甘無毒久服寒中入茶菓中用主益除煩滿 日用本草

冬瓜初生苗漸大如手未露色青經霜色白 建昌府志

白瓜曰水芝曰地芝即白冬瓜也 草木略

冬瓜大如枕青白色甚美亦宜蜜煎 松江府志

白瓜子味甘平無毒主令人悅澤好顏色益氣不飢久服
輕身耐老主除煩滿不樂久服寒中可作面脂令面悅澤
一名水芝一名白瓜（側絞切）子嵩髙平澤冬瓜仁也八月採
唐本注云經云冬瓜人也八月採之已下為冬瓜人說非
謂冬瓜別名據經及下條瓜帶平生嵩〻平澤此即一物
但以甘字似白字後人誤以為白也若其不字甘瓜何因
一名白瓜此即甘瓜不感且朱書論白瓜子效墨書說冬
瓜之功〻異條同陶為深誤按廣雅冬瓜一名地芝與甘
瓜全別墨書且附冬瓜料下瓜帶與甘瓜其條別錄云甘
瓜子主腹內結聚破潰膿血最為腸胃脾內壅要藥本草

以為冬瓜但用蔕不云之也今腸癰湯中用之俗人或用
冬瓜之也又按諸本草云瓜子或云甘瓜子今此本誤作
白字當改從瓜也今按此即冬瓜子也唐注稱是甘瓜子
謂甘字似白字後人誤矣為白此之所言何孟浪之甚耶
且本經云主令人悅澤別録云可作面脂令人悅澤而又
面脂方中多用冬瓜仁不見用其瓜子按此即是冬瓜子
明矣故陶於後條主中云取核水洗燥乃擂取仁用之且
此物与甘瓜全別其甘瓜有青白二種子色皆黄主療与
白瓜子有益而冬瓜皮雖青經霜亦有白衣其中子白、
瓜子之號因斯而得况陶隱居以別録白冬瓜

附於白瓜子之下白瓜子更不加注足明一物而不能顯辨爾別録瓜字側絞切今以讀作瓜字唐注謬誤多不可憑臣禹錫等謹按蜀本注蘇云是甘瓜子也圖經云別有胡瓜黄赤無味今據此兩説俱不憑矣本經云即冬瓜仁也蘇注蓋以冬瓜色青乃云是甘瓜者且甘瓜是有青白二種只合云白甘瓜也今據本經云白瓜子即冬瓜仁無疑也按冬瓜雖青色而其中子甚白謂如白瓜子者猶如蟲部有白虎龍骨爲人但看骨之白而不知龍之色也若以甘瓜子爲之則甘瓜青白二種其子並黄色而千金面藥方只用冬瓜仁信蘇注爲妄圖經雖憑矣

游宦記聞云程沙隨苦血淋之疾百藥無効偶閲本草因見白冬瓜治五淋於是日煑食之至七日而愈接日用本草云冬瓜性足而急久病及陰虛之人忌食之霜降後方可食不然令人成番胃病肥人食之令人瘦令人佳々指以為補也瓜子曝乾為末治白濁白帶單用多服酒下為良續醫說

白瓜似黄瓜而色白熟最後 建昌府志

## 絲瓜

絲瓜嫩小者可食老則成絲可洗鍋碗油膩種法與種葫蘆同 便民圖纂

種絲瓜社日為上 瑣碎録

絲瓜本草諸書無考惟豆瘡及脚癰方燒灰用之此其性冷解毒粥鍋内煮熟姜醋食同雞鴨猪肉炒熟食佳枯者去皮子用瓢滌器食物 本草

絲瓜俗呼為天羅瓜 温州府志

凡絲瓜結成三寸許以繩係瓜下石墜之其瓜峻直且長若以苗近根處擘開掐銀珠一塊以泥培之則瓜穰紅而

可愛 水雪録

絲瓜搭棚而生及老腹中有絲故曰絲瓜蒲人呼菜瓜或曰食之害眼 吳化志

按絲瓜有二種俱可食一種香軟尤可口今人多用以點茶及置肴俎中太倉志謂可用拭物者為布瓜而以今細長可食者為絲瓜別名布瓜當其嫩蒻時取食既老但可拭器皿自不堪食揔是一物非別有一種也或云性寒多食能痿陽不知信不 仝上

絲瓜蔓延以繩引援而生及老腹中有絲故名此瓜嫩可供茹枯則去其皮子用以滌器 邵武府志

絲瓜土人謂之紡線味甘性冷 建昌府志

絲瓜有甘苦二種甘者細長可食苦者取其穰去垢而已 松江府志

金鷄瓜

金鷄瓜味甘平無毒主五痔頭風小腹拘急和五臟醒酒其木造屋則屋中酒味皆淡 食物本草

瓠

種瓠衛詩曰瓠有苦葉毛云匏謂之瓠詩義疏云匏葉少時可以為羹又可淹煮極美故云瓠葉幡幡采之亨河東及楊州常食之八月中堅彊不可食故云苦葉廣志曰有郁瓠子如牛角長四尺有約腹瓠其大數斗其腹窈挈緣帶為口出雍縣移種于他則否朱崖有苦葉瓠其大者受斛餘郭子曰東吳有長柄壺樓釋名曰瓠畜皮瓠以為脯蓄積以待冬月用也淮南萬畢術曰燒穰殺瓠物自然也氾勝之書種瓠法以三月良耕田十畝作區方深一尺以杵築之令可居澤相去一步區種四實蠶矢一斗與土糞

合澆之水二升所乾處腹澆之著三實以馬箠㲉其心勿
令蔓延多實實細以藁薦其下無令親土多瘡瘢度可作
瓢以手摩其實從蔕至底去其毛不復長且厚八月微霜
下收取掘地深二丈薦以藁四邊各厚一尺以實置孔中
令底下向瓠一行覆上土厚二尺二十日出黃色好破以
為瓢其中白膚以養豬致肥其瓣以作燭致明一本三實一
區十二實一畝得二千八百八十實十畝凡得五萬七千
六百瓠瓢直十錢并直五十七萬六千文用蠶矢二百石
牛耕功力直二萬六千文餘有五十五萬肥豬明燭利在
外其○氾勝之書區種瓠法收種子須大者若先受一斗

者得受一石受一石者得收十石先掘地作坑方圓深各三尺用蚕沙与土相和令中半若無蚕沙生牛糞亦得著坑中作躡令堅以水沃之候水盡即下瓠子十顆復以前糞覆之既生長二尺餘便總聚十莖一處以布纏之五寸許復用泥泥之不過數日纏處便合為一莖留強者餘悉掐去引蔓結子、外之條亦掐去之勿令蔓延留子法初生二三子不佳去之取第四五六區留三子即足旱時須澆之坑畔周匝小渠子深四五寸以水停之令其遙潤不得坑中下水崔寔曰正月可種瓠六月可畜瓠八月可斷瓠作蓄瓠、中白膚實以養豬致肥其瓣則作燭致明家政

法曰二月可種瓜瓠（齊民要術）

匏即瓠也有大腹細頸狀似葫蘆緣架而生者有小腹長頸謂之羊匏附地而生者蒲人皆以為常食其老則去穰為葫蘆收貯瓜菜等種（興化府志）

瓠似越瓜（北人謂之梢瓜）長者尺餘夏熟又一種名瓠藪夏末始實秋中方熟經霜可取去穰為器即詩所謂壺匏瓜也俗喚葫蘆小者為瓢按本草瓠有二種苦者入藥甜者但可供茹（邵武府志）

壺蘆匏也似瓠而圓有甘苦二種甘者可食苦者至秋堅实可作器記曰器用陶瓠即此埤雅壺性善浮要之可以

涉水謂之要舟古今注曰壺盧瓠之無柄者也今其形不一有圓匾如盒者有長柄如杓者有細腰如浮屠頂者有頸頸如鶴者野人剖為飲器呼鶴瓢杯 松江府志

瓠子瓠中之最長大者形如冬瓜而過之 同上

壺盧匏也其嫩可食有苦者至秋堅實則可為器新語云吳中二陸初入洛詣劉道真時劉在哀制中禮畢無他言問東吳有長柄壺蘆帶得來否二陸失望 蘇州府志

葫蘆二月間下種苗出移栽以糞水澆灌待苗長搭棚引 便民圖纂

洵按壺蘆即匏而便民圖纂列匏与葫蘆為二誤也

正月中掘地作坑方四五尺深一丈實填油麻菉豆藁及爛草等一重糞土一重草如此四五重向上一尺餘著糞土填之至二月每餘只種十餘顆子待生後揀取四莖肥好者每兩莖相縛著一處仍以竹刀子刮去半邊皮以物纏住之以牛糞黃泥封之一如接對法裹之相看活後各須除一頭待生做一處只留一頭又取此兩莖相著亦如前法治之半邊合之便是四莖作一莖矣待得活後惟只留一莖合者一作左者四莖合為一本縛著子待結葫蘆時只揀取兩箇周正好大者餘旋除之如此旧是一斗種可容一碩也若須為器以模盛之隨人所好若依此法其

葫芦極大一箇可盛一担米 居家必用

說文曰瓠一名曰壷皆瓠屬也陸農師曰頭短大腹曰瓠細而合上曰匏以匏而肥圓者曰壷然有甘苦二種甘者供食苦惟充器耳按毛詩云匏有苦葉者苦瓠（注云不材於人惟供濟而已蓋以作壷濟水也）又曰幡幡瓠葉采之亨之此甘匏也故曰甘瓠葉之其為物也蔓生而齒瓣夏熟而秋枯爾雅曰瓠棲瓣豳風曰九月斷壷亦其義也本草云味甘冷無毒利水道止消渴惟苦者有毒不宜食凡種如瓜法蔓長則作架引之

氾勝之書曰先掘地作坑方圓深各三尺圍蚕沙和土令勻（無蚕沙牛糞亦可）看坑中足踐令堅平以水沃之水盡下子十顆

復以前糞覆之既生長二尺餘便總聚十莖一處以布纏之五寸許以泥封護倶纏処合為一莖擇大者留之余悉掐去引蔓結子、外之條亦掐去之凡留子初生二三子不佳取第四五者區留三子即足用余旋食之又四時類要云坑深四五尺坑底塡油麻菉豆藏及爛草糞每一重上着糞土以子十顆種之待成揀彊者四莖每兩莖相貼纏之待其相着各除一頭又取所留兩莖如前法相貼活後惟留一頭着子則揀留兩子如此則一本変為盛一石矣莊子魏惠王大瓠之種、実五石其亦以此法歟夫瓠之為物纍然而生食之無窮最為佳蔬烹飪無不宜者種

如其法則其實斗石大之為甕盎小之為瓢杓膚瓤可以
喂豬犀瓣可以灌燭咸無棄材濟世之功大矣可不知所
種哉 王氏農書

匏瓠也壺蘆瓠之無柄者也瓠有柄者懸瓠可以為笙曲
沃者尤善秋乃可用之則漆其裏瓢亦瓠也其總瓢其別
也 古今注

瓠有圓長二種此土所產皆圓味甘又名葫蘆者不可食
瓠似越瓜長者尺餘熟味甘又一種名瓠瓠夏末始實秋
中方熟經霜可取為器俗呼葫蘆小者名瓢 八閩通志

匏瓠之甘者詩甘瓠纍之古者王政瓜瓠果蓏殖於疆埸

正月可種瓠六月可畜瓠八月可斷瓠作蓄詩云斷壺瓠中白膚所謂張倉肥白如瓠者也可以飼豕致肥其瓣可作燭致明其葉又可為菜詩所謂幡幡瓠葉采之亨之是也然与瓠不異但當以大小長短并舌為間耳然古今亦通言惠子稱魏王貽我大瓠之種世有種大瓠法鑿坎方廣四五尺先糞其地及生擇取四本每兩本相近處各以竹刮去半皮併而封之俟其活除去一穗又復取此兩大本相併復去一穗自如前法盡四本同發一穗自然易大及着子獨留两枚如此則一斗之種變為一名此魏惠王大瓠法也 爾雅翼

河汾之宝有曲沃之悬匏焉鄒魯之珍有汶陽之孤篠焉良工取以為笙古今注曰匏瓠也壺蘆瓠之無柄者也瓠有柄曰懸匏可為笙曲沃者尤善秋乃可用〻則漆其裏匏在八音之一匏既為樂器又以為飲器詩酌之用匏詩稱匏有苦葉濟有深涉說者徒以為苦葉之生乃濟深之候按叔嚮称苦匏有苦葉濟有深涉說者徒以為苦葉之生乃濟深之候按叔嚮称苦匏不材於人共濟而已注佩匏可以度水魯叔孫賦匏有苦葉必將涉矣是苦匏可刳以涉水鶡冠子曰賤生於無所用中流失船一壺千金壺即匏也其性浮浮之可以免沉溺故當失般之時其直千金也同上

似匏而圓曰壺〻還器也故謂之壺亦曰壺盧古今注曰壺盧瓠之無柄者也壺性善浮要之可以涉水南人謂之要舟鶡冠子曰中流失船一壺千金以此故也詩曰八月斷壺〻性蔓生枝蔓斬之故曰斷也金其收法八月冷露降輒先斷其根令其餘蔓飲之已日乃收尤為堅成可用莊子曰今子有五石之瓠何不慮以為大樽而浮乎江湖壺之為樽其來尚矣春秋傳曰樽以魯壺司尊彝曰秋嘗冬烝祼用斝彝黃彝其朝獻用兩著尊其饋獻用兩壺尊著皆以質為貴者埤雅

瓠狀要類於首尾類於要微鋭緣蔓而生詩曰南有喬木

甘瓠羹之又曰幡幡瓠葉采之亨之瓠葉庶人之菜也菜無微於瓠葉故詩以著古人不以微薄廢礼如此爾雅曰瓠棲瓣詩曰齒如瓠犀犀瓣也相法齒瓣白如瓠犀青如榴子者貴風俗通曰八月秋穰可以殺瓠取其色澤而堅類徙以為匏死燒穰瓜士煮漆即此今俗畜瓠之家不燒穰種瓜之家不焚漆物類相感志曰牛踏蔓上則苦葉者以瓠盛酒冬即煖夏即冷 同上

長而瘦上曰瓠短頸大腹曰匏傳曰匏謂之瓠誤矣蓋匏苦瓠甘復有長短之殊定非一物也子曰吾豈匏瓜也哉為能像而不食係而不食以苦故也詩曰匏有苦葉濟有

深涉匏濟記時也言匏有苦葉則濟有深涉矣匏亦正以濟水叔向曰苦匏不材於人共濟而已詩曰酌之用匏言其質也郊特牲曰器用陶匏以象天地之性古今注曰匏之有柄者曰懸瓠可用為笙用則漆其裏同上

瓠長而瘦曰瓠短項大腹曰匏俱有甘苦〻者可蓄涉水苦瓠味苦寒有毒主大小面目四肢浮腫下水令令人吐生晉地川澤陶隱居云瓠與瓜冬瓜類同輩而有上下之殊當是為其苦爾今瓠自忽有苦者如膽不可食非別生一種也又有瓠瓢音票亦是瓠類小者名瓢食之乃勝瓠此等皆利水道所在夏月食之大理不及冬瓜也唐本注云

瓠與冬瓜瓠𤬪全非類例今此論性都是苦瓠𤬪爾陶謂瓠中苦者大誤矣瓠中苦者不入藥用冬瓜自依前說瓠與瓠𤬪又須辨之此三物苗葉相似而實形有異瓠味皆甜時有苦者面似越瓜長者尺餘頭尾相似其瓠𤬪形狀大小非一瓠夏中便熟秋末並枯瓠𤬪夏末始實秋中方熟取其爲器經霜乃堪瓠與甜瓠𤬪體性相類但味甘冷通利水道止渴消熱無毒多食令人吐苦瓠𤬪爲療一如經說然瓠苦者不堪噉無所主療不入方用而耳瓠𤬪與瓠子噉之俱勝冬瓜陶言不及乃是未悉此等元自各別非甘者變而爲苦也

瓠子苦者氣寒有毒主大水面目四肢浮腫下水令人吐

甜者性冷無毒又云微毒除煩止渴治心熱利水道調心

肺治石淋吐蛔蟲壓丹石若患脚氣虛脹冷氣人食之病

增此物夏熟形長尺餘兩頭相似者是也食物本草

葫蘆夏秋間熟形圓而匾性味与瓠子相對食物本草

瓠四月熟至六月不食山陰志

瓠子似越瓜長尺餘苗葉相似冥形有異味甘寒有毒多

食發瘡疾脚氣患虛脹冷氣人忌食令瓠忽有如膽苦者

不可食主大水面目四肢浮種食之令人吐利日用本草

匏子形圓而匾者夏熟形長似葫蘆者近秋方熟小而柄

長者名瓠性味則一味甘性冷無毒主除煩止渴去心熱利小便潤心肺下水腫石淋脚氣諸風冷氣並忌房室蒜匏等日用本草

瓠詩云瓠犀爾雅云棲瓣注瓠中瓣也味甘間有苦者又一種名瓢所謂瓜匏之瓠即今葫蘆唐盧謹嘗蒸以召客

東坡詩云爛蒸鵝鴨乃瓠壺毘陵志

壺盧似匏而圓有二種甘者可食苦者可器用記曰器用陶匏即此埤雅曰壺性善浮故曰中流失般一壺千金謂之要舟建昌府志

瓠長而瘦一種短頸大腹盖匏也同上

爾雅曰瓠棲瓣注瓠中瓣也詩云齒如瓠棲疏曰瓣瓠中瓣也一名瓠棲令人齒美者似之詩謂風碩人美莊姜云齒如瓠棲是也今詩文作犀士洵按今瓠色白棲於瓜中排比整齊人之齒如之其美可知今文作犀豈如棲字之妙也況郭氏當時去古未遠乎

毛詩傳匏謂之瓠瓠葉不可食也疏正義曰陸機云匏葉少時可為美又可淹煮極美故詩曰幡幡匏葉采之亨之今河南及揚州人恒食之八月中堅強不可食故云苦葉瓠匏一也故云謂之瓠言葉苦不可食似礼棊不可越也

外傳魯語曰諸侯伐秦及涇不濟叔向見叔孫穆子穆子曰

豹之葉及匏有苦葉矣叔向曰苦菜不材於人供濟而已

韋昭注云不材於人言不可食供濟而已佩匏可以渡水

也彼云取匏供濟與此傳不同者賦詩斷章也

詩八月斷壺長樂劉氏曰壺枯者可爲壺嫩者可供茹八

月宜斷其稍令勿復花實所以堅其壺而大其茹今民尚

蔬部第二

## 菘菜 即今蘇城箭幹菜

菘菜凋兼性耐霜雪如松故名菘也其初生者夏菘不甚大冬月幹似箭長尺餘味脆而腴 吳邑志

菘性淩冬不凋四時長見有松之操故其字會意而本草以為交耐霜雪也旧說菘菜北種初年半為蕪菁二年菘種都絕蕪菁南種亦然蓋菘之不生北土猶橘柚之變於淮北矣蕪菁似菘而小有臺一名須尔雅曰須葑蓯也今俗謂之臺菜方言曰陳楚之間謂之豐趙魏之郊謂之大芥其紫華者謂之蘆菔一名來服所謂温菘是也来服言來䴸之所服也 埤雅

菘菜即唐人所謂闊葉烏菘埤雅所謂淩寒不凋有松之操而本草以為耐霜雪者旧說菘東北種初年半為蕪菁二年菘種都絕蕪菁南種亦然吴人謂初生者為夏菘松

江府志

菘菜北方種之初年半為蕪菁二年菘種都絕蕪菁南方種之亦然而菘之不生北土猶橘之变於淮北也此說見蘇州志按菘菜即白菜今京師每秋末比屋醃藏以禦冬其名箭幹者不亞蘇州所產聞之老者云永樂間南方花木蔬菜種之皆不發生者亦不近盛來南方蔬菜無一不有非復昔時矣橘不踰淮貉不踰汶鸜鵒不踰濟此成

說也今吳菘之盛生于燕不復变而為菁豈在昔未得種藝之法而今得之聊抑亦氣運之变物類随之而美即將非橘柚之可比耶 菽園雜記

菘菜唐人有云閩菜吳菘巨根蜀蒻 吳郡志

埤雅云菘性凌寒不凋四時常有々松之操故其字會意而本草以為耐霜雪也旧說菘菜北種初年半為蕪菁二年菘種都絕蕪菁南種亦然蓋菘之不生北土猶橘柚之变於淮北也昔人有言春初早韭秋末晚菘今吳人謂其初生者夏菘々不堪大而晚者為藏菜冬月幹似箭長尺餘味脆而腴塩蔵為御冬之旨比屋皆然 蘇州府志

菘菜末晚菘菜之美者也白根青葉高二尺許配鹽畜之可以禦冬又有冬種而春茂者名薹心其葉亦高一二尺肥大可茹差小者名白菜又有夏菘菜之小者土人避都統夏菘諱呼為蔓菁然蔓菁與菘本皆一類按周礼菁菹注蔓菁也詩采葑箋云蔓菁之類陸機云葑蕪菁也郭璞云菘菜也江南有菘江北有蔓菁相似而異耳尔雅翼云蔓菁春食苗夏食秋冬食根此正謂江北之所產也張文潛詩云蕪菁至南多变菘是也呂氏春秋菜之美者具區之菁此地与具區相近則菜之美有自來矣 鎮江府志

菘与蕪菁相類梗長而葉不光者為蕪菁梗短葉闊厚而

肥者為菘周顒所謂秋末晚菘是也張九齡自函京携種帰曲江種之閩中呼為張相菘曾師建記謂北地無菘南地無蕪菁体性相似而形状不同地土然也（八閩通志）

菘味甘温無毒主通利腸胃除胷中煩解酒渇陶隠居云菜中有菘最為常食性和利人無餘逆忤令人多食如似小冷而又耐霜雪其子可作油傅頭長髮塗刀劒令不鏥音秀其有數種猶是一類正其美與不美爾服藥有甘草而食菘即令病不除唐本注云菘菜不生北土有人將子北種初一年半為蕪菁二年菘種都絶將蕪菁子南種亦二年都変土地所以頭有此例其子亦随色変但麄細無

異爾菘子黑蔓菁子紫赤大小相似推蘆菔子黄赤色大類倍復不圓也 其菘有三種有牛肚菘葉最大厚味甘紫菘葉薄細味少苦白菘似蔓菁也 臣禹錫等謹按陳藏器云去魚腥動氣發病薑能制其毒葉大多毛者是

圖經云菘舊不載所出州土今南北皆有之與蕪菁相類梗長葉不光者為蕪菁梗知葉闊厚而肥痺者為菘旧說菘不生北土人有將子北土種之初一年半為蕪菁二菘種都絕有南人之種蕪菁而今京都種菘都類南種但肥厚差不及耳揚州以種菘葉圓而大或若蓮啖之無滓絕勝他土者此所謂白菘也 又有牛肚菘葉最大厚味甘疑

今揚州菘近之紫菘葉薄細味小苦北土無有菘北無蔓菁有小毒不宜多食然能殺魚腥最相宜也多食過度惟生姜可觧其性

大菘近城十月出極大而美中塩虀菜太子有謝勑賚大菘記 金陵新志

菘菜味甘温無毒利腸胃除煩觧酒渴去魚腥消食下氣治瘴止熱嗽胸膈悶不益人食之覓冷姜能制之一云夏至前食發皮膚風痒動氣發病紫花菘竹風氣去邪熱花糟食甚美服甘草勿食令病不愈北人住南患足疾者勿食牛肚菘最厚味甘紫菘葉薄細味少苦白菘似蔓菁猶

一類也北地無菘有種者形亦變食物本草

菘菜夏月有之名夏菘夏至節前即發氣動疾病發脚氣服藥有甘草忌食之味甘溫無毒菜中有菘最為常食性利人主通利腸胃除胃中煩熱解酒渴消食下氣冬月作虀菹汁辟瘴氣止熱咳嗽日用本草

菘舊志引曾師建記云菘與蔓菁性相似形狀不同今按菘與芥相類叢生菘梗生菘梗長四五寸就上發葉似芥加深綠耳菘本南方菜今莆中少興化府志

菘多種四時皆有冬初其本尤壯可作虀周顒所謂秋末晚菘是也毘陵志

菘土有二種一名大荷菘一名蛾眉菘 建昌府志

烏菘菜

烏菘菜暮春茂盛根盤尺餘莖幹麤闊長尺有半吳人多煑爊為乾蔬不堪芼羹也 蘇州府志

烏菘菜八月下種九月下旬治畦分栽 便民圖纂

烏菘菜春末最盛根盤尺餘葉搯處而幹麤闊宜煑暴為乾蔬不堪芼羹也一種色淡者曰青菜 松江府志

夏菘菜

夏菘菜五月上旬撒子糞水頻澆密則芟之 便民圖纂

凾菜

凾菜亦菘菜之別品冬月有之春初吐苗盈尺謂之薹心其嫩可肥𦳊葷菜之美者也 姑蘇志

蔵菜 白菜附

蔵菜出郡城肥白而長名箭幹菜冬月醃蔵以備歳故名 吳邑志

蔵菜七月下種寒露前後治畦分栽〻時用水澆之待活以清糞水頻澆遇西風及九焦日則不可澆 便民圖纂

青菜種田畦間宜菘白菜有水白箭幹白數種惟箭幹白經霜可葅 九江府志

白菜本出北地近有亦之 八閩通志

白菜八月下子九月治畦分栽糞水頻澆 便民圖纂

白菜葉如油菜而葉之幹色白亦菜之嘉品也 邵武府志

白菜有二種根大而莖短名蓮花白根圓而長名箭幹白建昌府志

白菜其形類菘莖闊而短正月中下子謂之看燈菜七八月下子分種至冬而盛謂之冬旺菜別種莖似箭幹曰箭幹菜並鹽藏備歲冬初分種至春生薹摘食旁復生苗依花夏初取其子壓油謂之油菜冬月畦圃間塌地而生曰盤科菜烹芼尤佳松江府志

生菜

生菜八月漫撒種待長治畦分栽糞水頻 便民圖纂

生菜種之不必拘時纔尽即下種亦便出諺云生菜不離園以不時而出也 瑣碎錄

生菜有二種葉多者謂之盤生脆嫩可食故名 鎮江府志

生菜叢生如封細切加熟油生食因名 松江府志

塌科菜 按松江府志即白菜

塌科菜冬月烹芼最佳 姑蘇志

羊角菜

羊角菜形如羊角 姑蘇志

猴菜

猴菜〻根如猴形如晉州彼土人亦甚珍之

銀條菜

銀條菜出寧波 四明郡志

油菜 按松江府志即白菜

油菜味甘主滑胃通結氣利大小便冬種春長形色俱似白菜根微紫抽嫩心開黃花取其薹為菜茹甚佳子枯取以榨油味如麻油但略黃耳一種黃瓜菜形似油菜但味少苦野生平澤中取為羮茹亦甚香美食物本草

子菜以其子可笮油故名冬種春成開黃花每遇氣和日煖尽抽心折取中心如活芥藍菜法食之其味最豊其旁心結子榨油興化府志

九月種油菜宜肥地種之以水頻澆灌十月種則無根腳十一月鋤油菜鋤淨加糞壅其根此月不培壅來年其菜不茂農桑撮要

油菜葉如白菜青色根微紫子可壓油八閩通志

油菜冬種春初生薹可食至四月取其子壓油 姑蘇志

油菜八月下種九十月治畦以石杵舂穴分栽用土壓其根糞水澆之若氷凍不可澆至二月間削草淨澆不壓頻則茂盛薹長摘去中心則四面叢生子多 便民圖纂

油菜遇菜心長時取而烹之味甚美且使菜幹叢生結子自倍芥菜春菜則不可摘摘之不長此其異也凡種油菜先於八九月中下種俟收穫已畢然後鋤田成甽以石杵打潭用糞泥鋪底種菜于中必三四株俟活又用糞澆開春臨花又澆二三次則結子倍多菜根須用泥壓則不生草諺有菜八工說言其難也將拈時一頓收起打子碾油

以為一年之用吴下髙田收稻訖便種麥与菜二色其低窪者則不能矣農家無一息之停其勞苦須身親目擊始知之耳允坐

油菜形色俱如白菜根微紫冬種春長遇日煖氣和尺抽嫩心開黄花折取中心為菜茹食之甚美其旁心結子可榨油因名油菜邵武府志

芥菜

芥菜似菘而有毛其子如粟粒三月間薹長尺餘幹大如指亦可醃藏又一種名黃農芥矮小味極佳 姑蘇志

芥菜八月下種九月治畦分栽糞水頻澆 便民圖纂

將陳芥菜子淘淨研之入醋共研用麻布絞乾濾去柤置壇中冷水浸之取出澆粉并浸藏菜勝蒜菜多人亦笑名坐

芥辣自古用之記見芥醬必知獻魚膾是也 霏雪錄

芥菜季春則長薹心長尺餘大如指吳人皆醃藏缾甕中夏秋方食又有黃農芥矮小而味極辛辣 蘇州府志

芥菜從芥取其氣之辛辣而有剛介之性故曰介古人所謂菜重芥薑者其以是歟為種不一葉似菘而有毛味極辣者青芥也莖葉俱紫為紫芥作虀食之美又有白芥子粗大於他芥色白如梁米味極辛美宜入藥利九竅明耳目通中芥極多心芥之嫩者為芥藍極脆東坡云芥藍如菌蕈脆美雅頰響芸臺介不甚香經冬根不死患腰脚疾者不宜食比他芥不為甚佳齊民要術云七月半種之地欲糞熟与蕪菁同畝用子一升既生亦不鋤之十月收蕪菁訖收蜀芥又云種芥子及蜀芥取子者皆二月好雨澤時種二物性不耐寒經冬則死故須春種之五月熟而收

子今江南農家所種如種葵法俟成苗必移栽之（早者七月半後種遲者八月種）厚加倍壅草即鍬之旱即灌之冬芥經春長心（中心鹹淡二葅亦任為鹽菜）揚誠齋詩云蟹眼嫩湯微熟了鵝兒新酒未醒初此言虀芥之美也如即收子者即不摘心蓋南北寒煖異宜故種畧不同而其用則一夫芥之為物心多而耐久味辣而性溫可搗取汁以供庖饌太烈〻可愛是以解況酣消煩滯亦蔬茹中之芥然者是宜受辛於虀臼而見娟於盤飧也可不種哉（王氏農書）

芸薹芥子種同蜀芥每畝用子四升足霜始收辛不甚香經之冬以草覆之不死至春復可供食性凉破血先患腰

脚者不宜多食然其子入藥功用頗多亦不可闕也（同上）

芥有青紫二種按方言即蕪菁（鎮江府志）

芥味辛辣歸鼻其品不一青芥似菘而有毛紫芥莖葉通紫作虀最美白芥子麄大色白如梁米可入藥南芥花芥石芥已上皆芥之美者也（八閩通志）

芥似菘而有毛味極辛辣其數甚多似菘者名青芥有紫芥莖葉皆紫作虀食之最美有白芥子麄大色白如梁米舊云從西戎來謂之白胡芥其餘南芥旋芥花芥石芥皆菜茹之美者千文云菜重芥薑大抵南土多芥嶺表錄異曰廣州地熱種麥則苗而不實北人將蔓菁子就彼種者

出土即變為芥嶺南異物志曰南土芥高者五六尺子如鷄卵廣州人以巨芥為鹹菹埋地中有三十年者貴尚親賓以相餉遺尔雅翼

芥似菘而有毛其子如粟方言白蘇芥草也江淮南楚之間曰蘇自關而西或曰芥孟子曰君之視臣如土芥芥草菜也今人望梅生津食芥墮淚此五液之自外至也慕而涎垂愧而汗發此五液之自內至也化書曰琥珀不能呼腐芥蓋芥腐矣雖琥珀不能呼也故同氣相求本草經曰尋萬物之性皆有離合虎嘯風生龍吟雲起磁石引針琥珀拾芥漆得蠏而散麻得漆而湧桂得葱而軟樹得桂而

枯戎鹽累卵獺膽分盃其氣爽有相關感多如此類其理
不可得而思也埤雅
芥有紫白二種紫者若以糞沃遂変白矣須肥地種之不
同糞澆乃得本色
芥味辛溫無毒歸鼻主除腎邪氣利竅明耳目安中久食
溫中陶隱居云似菘而有毛味辣好作葅亦生食其子可
蔵冬瓜又有莨音郎以作葅甚辣快唐本注云此芥有三種
葉大麄者堪食之入藥用熨惡注至良葉小子細者葉不
堪食其子但堪為虀爾又有白芥子麄大白色如粱米甚
辛美從戎中來別録云子主射工及疰氣發無常處丸服

之或擣為末醋和塗之陏手有驗臣禹錫等謹按蜀本圖
經云一種葉大子白且麤名曰胡芥敢之及藥用最佳而
人間未多用之孟詵云芥煑食之亦動氣生食發丹石不
可多食石華子云除邪氣止欬嗽冷氣疾子治風毒
腫及麻痺醋研傅之撲損瘀血腰痛腎冷和生薑研微暖
塗貼心痛酒醋服之
圖經曰舊不著所出州土今處處有之似菘而毛味極辛
辣此所謂青芥也芥之種亦多有紫芥莖葉純紫多作虀
者食之最美有白芥子麤大色白如梁米此入藥者最佳
云從西戎來又云生河東今近處亦有其餘南芥旋芥花

芥石芥之類皆萊茹之美者非藥品所須不復悉錄大抵南土多芥亦如菘類相傳嶺南無蕪菁有人攜種至彼種之皆變作芥言地氣暖使然耳

芥菜味辛氣溫無毒歸鼻除腎邪利九竅明耳目安中除邪氣止咳嗽冷氣去頭面風多食動風氣發丹石不可同兎肉食性生悪瘡同鯽魚食發水腫子主傳射工及疰氣發汗胸膈痰冷面黄又和藥爲膏治滑節痛丹溪云痰在皮裏膜外非此不能達又搽遊腫諸毒爲末猪膽和如泥傳之但其類多青芥葉麄大味辣好紫芥作虀佳曰芥尤辛美俱入藥出太原食物本草

芥菜似菘而有毛極辛味辣名青芥莖葉純紫名紫芥多作虀食之粗大色如白梁米甚辛美名白芥入藥最佳花芥石芥皆菜品之美者 日用本草

辣芥子味辛無毒凡食之不可無醋治風汲麻痺撲損瘀血腰痛醋研傅止鼻衄貼頂心 日用本草

芥甫芥為種不一青芥有二種有逐月摘葉者有只摘一次及至冬連叢割之者又有春不老於菜芥割後始種食至明年夏而始割之者白芥有二種味最耳脆其別為箭幹菜味與白芥同又一種為紫芥惟最辣其子擣爛和沒藥乳香羌活為膏可治骨節痛其為芥辣以和食品 興化府志

白芥味辛温無毒主冷氣色白甚辛美從西戎來子主射工及疰氣上氣發汗胷膈痰冷面黄生河東今附臣禹錫等謹按陳藏器云白生太原如芥而葉白為茹食之甚美日華子云白芥能安五藏功用藥與芥頗同子燒及服可辟邪魅

芥菜色青味辣子燒及服可辟邪魅

芥菜色青味辣子可為芥末又有苍芥 九江府志

芥菜味辛辣歸帚有紫芥黄芥苍芥三種皆菜品之佳者而紫者尤佳 邵武府志

芥有紫芥黄芥惟臺心最辛脆又有芥番東坡詩云蘆菔

生兒芥有孫 昆陵志

芥菜葉似烏菘而有毛味辛辣冬種至春三月生薹亦可塩藏其子極細研為膏螫舌芳辛即古人所謂芥醬又一種矮小曰黃農芥味尤香美 松江府志

紫花芥種出都城好生庭砌甃石間秋初葉如錢而大其美可食宿根至春開紫紅花半茸可愛入夏不斷著莢可三寸許子黑而長近歲吾鄉始有之 同上

蜀芥芸薹取葉者皆七月半種地欲糞熟蜀芥一畝用子一升芸薹一畝用子四升種法與蕪菁同既生亦不鋤之十月收蕪菁訖時收蜀芥中為鹹淡二菹亦任為乾菜芸

薹豆霜即漉種芥子及蜀芥芸薹取之者皆二三月好雨
澤時種三物性不耐寒經冬則死故須春種旱則畦種水
澆五月熟而收子芸薹冬天草覆亦得取子又得生茹供
食崔寔曰六月大暑中伏後可收芥子七月八月可種芥

齊民要術

芥藍

此菜亦芥屬其翠如藍故名芥藍按月割之旁復叢生食先用滾湯瀹過旋以冷水澆之乃取鼓汁香油好酒并塩抄和之其味甚豐或取其莖并葉淹之亦香脆可食蜀中有萬年青與此極相類但此一年一種萬年青累歲不易科味稍若耳 興化府志

芥藍葉藍而厚青碧色亦菜之美者臺心尤佳 八閩通志

藍菜務本新書云二月畦種苗高剝葉食之剝而復生刀割則不長加火煮之以水淘浸或抄爁或拌食或包餕餡或捲餅生食頗有辛味五月園枯此菜獨茂故曰主園菜

至冬月以草覆其根四月中結子可收作末芥末根又生葉可食一年陜西多食此菜王氏農書

芥藍葉厚如菪蓬色穠翠如藍味極腴美出北地者根大如芋可入醬食閩中食亦有之近歲閩人携其子藝之學圃遂傳郡中頗清松江府志

芸薹

芸薹味辛温無毒主風游丹腫乳癰唐本注云別録云舂食之能發膝痼疾此人間所啖菜也今按別本注云破癥瘕結血今俗方病人得喫芸薹是宜血病也又按陳藏器本草芸芸薹破血産婦食之子壓取油傅頭令頭髮長黒又煮食主腰脚痺擣葉傅赤遊疹久食弱陽

衍義曰芸薹不甚香經冬根不死辟蠹於諸菜中亦不甚佳

芸薹味辛温無毒主風游丹腫乳癰煮食主腰脚痺破癥瘕結血多食損陽氣發瘡口齒痛又生腹中諸蟲 食物本草

芸薹味辛温無毒春食發痼疾道家特忌患腰不可多食損陽氣發瘡口齒痛胡臭人不可食又能生腹中諸虫主風游丹腫乳癰産後血氣瘀血腰痛日用本草

芸薹亦作蕓薹爾雅云薹夫須草木考

甜菜 即莙薘

莙薘作畦下種如蘿蔔法春二月種之夏四月移栽園枯則食如欲出子留食不盡者地凍時出於煖處收藏來年春透可栽收種或作蔬或作羹或作菜乾無不可也 王氏農書

十月種莙薘菜此月地將凍宜於煖処藏害來春可栽收種 農桑撮要

甜菜即莙薘八月下種十月治畦分栽頻用糞水澆之 便民圖纂

陶隱居云即今以作鮓蒸者菾菾作甜音亦作忝時行熱病初得便擣汁飲得除差唐本注云此菜似升麻苗南人蒸缹 音缶 食之大香美陳藏器云取子以醋浸之揩面令

潤澤有光臣禹錫等謹按蜀本圖經云高三四尺莖若蒴藋有細稜夏盛冬枯陳士良云芥菜葉似紫菊而大花白食之宜婦人 證類本草

莖灰淋汁洗衣白如玉色 八閩通志

菾菜味甘苦大寒主時行壯熱解風熱毒陶隱居云即今以作鮓蒸者菾作甜音亦作忝時行熱病初得便擣汁飲欲得除差唐本注云此菜似升麻油南人蒸炰音缶食之大香味美臣禹錫等謹按蜀本圖經云高三四尺莖若蒴藋有細稜夏盛冬枯孟詵云菾菜又擣汁與時疾人服差子煮半生擣取汁含治小兒熱陳士良云菾菜葉似紫菊而

而大卷白食之宜婦人

甜菜葉厚而圓滑春初摘其葉食之復生後摘至四月葉皮內生小青虫則不可食本草有莙菜菾音甜自是一種太倉州志

甜菜有冬夏二種山陰志

莙薘葉微厚而滑味甜可美又名甜菜建昌府志

甜菜北人謂之莙薘葉厚莖短冬種至春三月收煮暴為乾蔬相傳有毒又曰過清明節則有虫生葉之誤間驗之果信松江府志

洵按甜菜即係莙薘本草出菾菜莙薘二條既誤而太

倉州志附會乃云別是一種非顧公之言予謂始妄矣

莙薘平微毒補中下氣理脾氣去頭風利五藏冷氣不可多食動氣先患腹冷食必破腹莖灰淋汁洗衣白如玉色

莙薘味平無毒補中下氣理脾胃去頭風利五藏冷氣多食則動風先患腹冷人食之破腹莖淋汁洗衣白玉如色

食物本草

莙薘味甘平滑微毒多食動氣先患腹冷食必破腹莖燒灰淋汁洗衣白如玉色主補中下氣理脾胃去頭風利五藏

日用本草

蕹菜

蕹菜味甘平無毒主解野葛毒煮食之亦生搗服之嶺南種之蔓生花白堪為菜云南人先食蕹菜後食野葛二物相服自然無苦又取汁滴野葛苗當時萎死其相殺如此張司空云魏武帝噉野葛至一尺應是先食此菜也證類本草

蕹菜嶺南人種蔓生花白堪為○味甘平無毒南人先食蕹菜後食野葛二物相復自然無苦主解野葛毒取汁滴野葛苗當時萎死日用本草

甕菜傳本而生不結子遯齋閑覽云此菜本來自東夷古倫國以甕盛之譯不通但言甕菜按本草作蕹菜又是因地

而得人也甫人種之廣有陸生者有水生者蔓陸生或蔓或不蔓食以陸生〻者爲勝興化府志

蕹菜葉如落葵而小性冷味甘南人編葦茂作小孔浮於水上種子於水中則如萍根浮水面及長莖葉皆出於葦茂孔中隨水上下南方之奇蔬也冶葛有大毒以蕹汁滴其苗當時萎死世傳魏武能噉冶葛至一尺云先食此菜南方草木狀

蕹菜味甘平無毒蔓生花白摘其苗以土壅之即活与野葛相伏取汁滴野葛即死張司空云魏武帝噉野葛至尺許應是先食此菜無害也一名蕹菜食物本草雷陽志瓊州志俱作蕹菜

甕菜莖蔓生中虛葉如蒼耳南京有之洗淨用油水綽過作葅香甘滑脆可口亦可糟食菜中之佳品也此種魏國家栽之兗利甚多一本作種值銀五六錢蓋亦難種易生之物名蔬

蕹菜葉如柳三月生陳藏器云主解胡蔓草毒胡蔓即野葛也愚按廣之菜有棹辛菜也東風味如酪香氣似馬蘭蕺音戟蜀人所謂葅香蒟音藟竄莧苗也之類無足奇者吳志孫皓時有賁菜音買晉安帝義熙二年有苦賁菜生楊州國初建達國獻佛土菜泥婆國獻波稜菜北户錄

蕹菜蔓生花白莖中虛摘其苗以土壅之輙活一名甕菜

空菜莖空而蔓宜近水建昌府志

雍菜主解野葛毒南人先食雍菜後食野葛自然無苦又取汁滴野葛苗當時菸死張司空云魏武帝噉野葛至一赤是先食此也草木略

廣州記云雍菜生水中可以為菹也齊民要術

## 臭菜

臭菜味酥而滑生水浸濕地去皮膚風熱莖大如箸赤節々一葉倣柳但葉厚而長有毛刺可為羹始生又可生食食物本草

## 白花菜

白花菜味苦氣臭性寒生食苦淹以為葅動風氣下氣滯臟腑多食令人胃悶滿傷脾一種黄花菜同此類食物本草

## 香菜

香菜味辛平無毒乃世之菜品飲食所需使人口爽合諸菜氣香主辟飛尸鬼疰蠱毒發脚氣 日用本草

三月種香菜宜近水肥地種之每窠根邊用淹過菉豆殼壅之或用麻灰糞牛羊踏過淹草壅其周圍則易長大有草宜頻鋤之旱則以水澆灌人家園邊水側皆可種忽值飢年可作粮食用 神隱

事類全書云香味常以洗魚水澆之則香而茂溝泥水米泔亦佳夏秋採葉可作菜食或切葉以芼諸菜或於素食麵粉之類皆可還食以鋤香味也 王氏農書

香菜似薄苛土人以来配黃瓜食之 鎮江府志

香菜與土龍腦不得用糞澆澆則不香只以米泔水溝泥水澆之佳 瑣碎錄

香菜有細大二種而細者尤香 太倉州志

## 冬葵菜

種葵廣雅曰蘬丘葵也廣志曰胡葵其花紫赤博物志曰人食落葵為狗所齧作瘡則不差或至死案今世葵有紫莖白莖二種種別復有大小之殊又有鴨脚葵也臨種時必燥曝葵子葵子雖經歲不浥然溼種者疥而不肥也地不厭良故墟彌善薄即糞之不宜妄種春必畦種水澆春多風旱非畦不得且畦者省地而菜多一畦供一口畦長兩步廣一步大則水難均又不用人足入深掘以熟糞對半和土覆其上令厚一寸鐵齒把耧之令熟足蹋使堅平下水令徹澤水盡下葵子又以熟糞和土覆其上令厚一寸

餘葵生三葉然後澆之晨夕日中便止每一掐輒把耧地令起下水加糞三掐更種一歲之中凡得三輩凡畦種之物治畦皆如種葵法不復條列煩文早種者必秋耕十月末地將凍散子勞之一畝三升正月末散子亦得人足踐踏之乃佳踐者菜肥地釋即生鋤不厭数五月初更種之春者既老秋菜未生故種此相接六月一日種白莖秋葵白莖者宜乾紫莖者乾即黑而澀秋葵堪食仍留五月種者取子春葵子熟不均故須留中輩於此時附地剪却春葵令根上枿生者柔軟至好仍供常食美於秋菜注留之亦中為撈蔟掐秋菜必留五六葉不掐則莖孤留葉多則

科大凡掐必待露解諺曰觸露不掐葵日中不剪韭八月半翦去留其岐岐多者則去地一二寸獨莖者亦可去地四五寸枿生肥嫩比至收時高與人膝等莖葉皆美科雖不高菜實倍多其不剪早生者雖高數尺柯葉堅硬全不中食所可用者唯有菜心附葉黃澁至惡煮亦不美香雖似多其實倍少收待霜降傷早黃爛傷晚黑澁榜簇皆須陰中見日亦澁其碎者劄訖即地中尋手紥之待萎而紥者必爛冬又種葵法近州郡都邑有市之處負郭良田三十畝九月收菜後即耕至十月半令得其三遍每耕即勞以鐵齒杷耬去陳根使地極熟令如麻地於中逐長穿井

十口井必相當邪角則劳地、形挾長者井必作一行地行正方者作兩三行亦不嫌也井别作桔槔轆轤井深用轆轤井淺用桔槔柳罐令受一石罐小用則功費十月末地將凍漫散子唯概為佳畝用子六升散訖即再劳有雪勿令從風飛去劳雪令地葉又不虫每雪輙一劳之若竟冬無雪臘月中汲井水普澆悉令徹澤有雪則不澆正月地釋驅羊踏破地皮不踏即枯涸皮破即膏潤春暖草生葵亦俱生三月初葉大如錢逐概處拔大者賣之十手拔乃禁取兒女子七歲已上皆得充事也一升葵還得一升米日、常拔看稀稠得所乃止有草拔却不得用鋤一畝

得葵三載合収米九十車々准二十斛爲米一千八百石
自四月八日以後日々翦賣其剪処尋以手拌斫斸地令
起水澆糞覆之四月亢旱不澆則不長有雨則不須四月
已前雖旱亦不須澆地实保澤雪勢未盡故也比及遍初
者還復周而復始日々無窮至八月社日止留作秋菜九
月指地賣兩畝得絹一疋収訖即急耕依去年法勝作十
頃穀田止須一乘車牛專供此園耕勞輦糞賣菜終歲不
閑若糞不可得者五六月中概種菉豆至七月八月犁掩
殺之如以糞々田則良美與糞不殊又省功力其井間之
田犁不及者可作畦以種蒜菜崔寔曰正月可種瓜瓠葵

芥蘿大小葱蘇苜蓿及雜蒜亦可種此二物皆不如秋六月六日可種葵中伏後可種冬葵九月作葵菹乾葵家正法曰正月種葵（齊民要術）

圖經曰冬葵子生少室中山今處處有之其子是秋種葵覆養經冬至春作子者謂之冬葵古方入藥用最多苗葉作菜茹更甘美大抵性滑利能宣導積壅服丹石人尤相宜煮汁單飲亦佳仍利小腸孕婦臨產煮葉食之則胎滑易產暴乾葉及燒灰同作末主金瘡根主惡瘡小兒吞錢煮汁飲之立出凡葵有數種有蜀葵爾雅所謂菺戎葵者是也郭璞云似葵花如槿花戎葵蓋其所自出因以名之

花有五色小花者名錦葵白者主痎瘧及邪熱陰乾末服之午日取花挼手亦去瘧黃者主瘡癰乾末水調塗之立愈小花者名錦葵功力更強黃葵子主淋澀又令婦女易産又有終葵大莖小葉紫黃色吳人呼為繁露即下品落葵尒雅所謂終葵繁露者是也一名承露俗呼曰胡燕脂子可婦人塗面及作口脂又有菟葵似葵而葉小狀若藜有毛汋而啖之甚滑尒雅所謂莃菟葵是也亦名天葵亦主淋澀熱結皆有功效故并載之日華子曰冬葵久服堅筋骨秋葵即是種早者俗呼為葵菜

葵說文曰菜也有紫莖白莖二種葉之小者為鴨脚葵種

出少室山中今南北皆有之又一種花有五色者名蜀葵不可食尒雅所謂菺（音肩）戎葵是也按葵為百菜之主備四時之饌本豐而耐旱味甘而無毒供食之餘可為菹腊枯枿之遺可為榜簇子若根則能療疾或無事棄材誠蔬茹之上品民生之資助也春宜畦種冬宜散種然夏秋皆可種也詩曰七月亨葵此種之早者俗呼為秋葵遲者為冬葵崔寔曰正月可種葵芥又曰六月六日種葵中伏以後可種冬葵時有先後為之在人齊民要術云凡種時必燥曝葵子（雖經歲不浥然子濕種則疥而不肥）地不厭良薄惟糞之鋤不厭數旱則灌之（春風多旱畦種為上）畦長兩步廣半之（大則水難）深掘以熟糞對土勻

覆其上厚一許杷耧之令熟足踏使堅平用水澆潤水盡下子又以糞土上覆深如其下葵出三葉然後澆之（澆用晨夕日中則止）凡畦種之物悉如之不覆條列早種者必欲耕十月末地將凍散子勞之（畝可三升）須人足踏之乃佳（踏則菜肥）正月末種者亦如之五月初更種（春者既老種以續之無留取子春者熟不均）於此時附地剪去春葵冷根上枿生者柔軟亦可食乾之即中為榜簇掐秋葉必留五六葉（不留則莖孤留葉則科大）凡掐葵必露解（諺云觸露不掐）葵八月半剪去（留其歧歧多者則去地一二寸獨莖者平之）枿生肥嫩至收時高可過膝莖葉皆美科雖不高菜實倍多不剪及是此種藝之法也宿根在地春生嫩葉亦可採食前今人以韭蓼汁

併雞肉和食謂之冷羹最為上饌古詩腰鐮刈葵藿葵之用鐮其來尚矣然莖葉叢茂時方可刈嫩惟採擷之耳杜詩云刈葵莫放手傷葵根盡根傷則不生矣格物之精尤不可不審昔魯相公儀休食葵而美拔而棄之盡不與民爭利雖然仁矣而未博也苟上之人教之以種藝之法勿奪其時使之家種百畦其利自倍是與民共之尚何爭利之有哉王氏農書

種葵臨種時必須燥曝葵子（葵子雖經歲不浥然濕種者疎而不肥）地不厭良故墟彌善薄即糞之不宜妄種春必畦種水澆春多風旱非畦不得且畦者省地而菜多一畦供百畦長兩步廣一

步大則水难匀又不用人足深掘以熟糞对半和土覆其上令厚一寸鉄齒耙耧之令熟足蹈使堅平水下令徹澤水尽下葵子又以熟糞和土覆其上令厚二寸餘葵生三葉然後澆之澆用晨夕日中便止每一掐輒把耧地令地土起下水加糞三掐更種一歲之中凡得三輩凡畦種之物如種葵法不復條列也早種者必秋耕十月末地將凍散子種之一畝三升正月末散子亦得人足践踏之乃佳菜肥也地濕即生鋤不厭数五月初更種之春菜既老秋葉未生故種相接六月一日種白莖秋葵白莖者宜乾紫莖者乾者即黑而澀秋葵堪食仍留五月者取子春葵子熟不均故須留中輩於此時附地剪却春葵令根上枿

生者柔軟至好仍供常食美於秋菜留之亦中爲旁簇掐秋菜必留

五六葉不掐則莖孤葉多則科大留凡掐必待露解諺曰解掐須八月半剪

去留其岐之多者則去地二三寸獨莖者亦可去地四五寸持生肥嫩比及收時高與人膝平

莖葉皆美雖科不高別本作雖根甚下菜實倍其不剪早生者惟高數尺葉堅硬全不中食

所可用者惟有菜心附葉黃澁至惡處亦不美雖似多其實倍少收待霜降傷早黃爛傷晚黑澁傍簇皆

須陰中見日亦澁其碎者割訖即地中尋手紕之待萎而紕者必爛以

穰草覆蓋徑年收子謂之冬葵子可以入藥用居家必用

葵菜葉圓似葵花葉俗呼奇菜延平八閩通志

葵爲百菜之主味尤甘滑魯漆室之女葵爲馬踐知憂及

國公儀休相魯食於舍而茹葵愠而拔之不欲奪園夫之

利葵有赤莖白莖復有大小之異又有鴨脚葵子維經歲
不浥微炒令熚炸散着濕地遍踏之朝種暮生遠不過宿
早種者十月末地將凍散子勞之正月末亦可五月初更
種之以春者既老秋菜未生種此相接六月一日白草秋
葵白莖者宜乾九月作葵菹乾葵蓋葵一歲凡得三輩士
虞禮夏秋用生葵道家十一日一食葵菜所以調和五臟
古者葵稱露葵又終葵一名繁露今摘葵必待露解語曰
觸露不掐葵日中不剪韭各宜也又葵性向日孔子以比
鮑莊子知不如葵葵猶能覆其足曹植曰若葵藿之傾太
陽夫天有十日葵與之終始故葵從癸說文云揆葵也即

所謂揆之以日者爾雅翼　齊民要術曰今世葵有紫莖白莖二種春必畦種水澆之而冬種者有雪勿令從風飛去每雪輙一勞之勞雪令地保澤葉又不虫指必觧露觧汲必待霜降傷旱則黃爛傷晚則黑澁也詩曰七月烹葵及菽即此是也左傳曰鮑莊子之知不及葵葵猶能衛其足今葵心隨日光所轉輙低覆其根似知故葵揆也字說曰草也能揆日嚮爲故又訓揆本草曰葵爲百菜之主豈亦以此乎爾雅曰蔠葵蘩露蔠葵一名蘩露此又葵之一種也蔓生葉圓而厚埤雅

三月種葵菜深掘地成畦熟糞和土覆令厚一寸脚蹈平

下水候微乾勻撒葵子又以糞土覆其上厚一寸葵生三
葉用水澆灌六月間亦可種之農桑
葵菜陽草也開花時其花自朝至暮隨日而轉古之所謂
向日葵者即此物也取之以比忠臣俗傳以蜀葵黄葵向
日謬矣其柔易生郊野甚多不拘饒瘠之地皆有生於墻
上者亦茂塗陽極廣儉年可濟飢饉於不堪佃田空地多
撒其子使其野生以防儉歲之用灰條菜亦如之此二物
不可不備神隱
冬葵子味甘寒無毒主五臟六腑寒熱羸瘦五癃利小便
療婦人乳難內閉久服堅骨長飢肉輕身延長生少室山

十二月採之黄芩為之使葵根味甘寒無毒主惡瘡療淋利小便解蜀椒毒葉為百菜主其心傷人

葵菜味甘氣寒陰中之陽無毒為百菜長滑利不可多食能宣導積壅主客熱利小便治惡瘡及帶下散膿血惡汁煑食主丹石發結熱葉燒為末傅金瘡擣傅火瘡炙煑與小兒食治熱毒下利及大小丹痢擣汁服孕婦煑食之易產其心傷人勿食其葉皆黄莖赤者勿食不可與鯉魚黍米同食天行症後食之失明花治淋澁水腫催生落胎并一切瘡疥小兒風㾬子花有五色赤者治赤帶白者治白帶空心酒調末服之又赤治血燥白治氣燥并痰瘧又冬

葵子秋種經冬至春作之者主臟腑寒熱羸瘦五痓利小便療婦人乳难下乳汁久服堅骨長肌肉輕身延年產難取一二合杵破水煑服之癰癤未潰者水吞三五粒便作頭膿出根主惡瘡療淋利小便服石人宜之 食物本草

冬葵菜苗葉可食秋種經冬至春故曰冬葵味甘寒滑冷無毒葉為百菜主其心傷人動寒多食冷人飲食不化發痼疾天行病後食之失目明生食動五種留飲葉肯黃莖赤者勿食能宣導積壅服丹石人煑食尤宜能解蜀椒毒主利小腸五淋婦人臨產煑葉食則滑胎易產若產時困悶以葵子二合水煎服少時便產若倒生子死腹中以葵

子搗為末酒服則順如無子即用根日用本草

葵本草謂之冬葵其子秋種覆養經冬至春作子者謂之冬葵子其苗葉作菜如丼美俗呼葵菜邵武府志

落葵

落葵味酸寒無毒主滑中散熱實主悅澤人面一名天葵一名繁露名醫別錄

陶隱居云又名承露人家多種之葉惟可飪音征鮓性冷滑人食之為狗所嚙作瘡者終身不差其子紫色女人以漬粉傅面為假色少入藥用今注云藤葵俗呼為胡臙脂臣

禹錫等謹按蜀本圖經云蔓生葉圓厚如杏葉子似五味子生青熟黑所在有之孟詵云其子悅澤人面藥中可用之取蒸暴乾和白蜜塗面鮮華立見 證類本草

落葵爾雅所謂蔠葵蘩露也蘇人呼為染線草崑人亦俗為紫草二三月中下種四月中即出出時分植欄架盡蔓生之草葉圓厚可食枝間綴青子如珠甚繁子頭作小兒花花落子熟色紫可染然亦退八月收種本草收入蔬部今從之 允空

落葵味酸寒無毒主滑中散熱子主悅澤人面人被犬咬食此菜終身不差 食物本草

葵之類多尔雅曰菺戎葵即蜀葵一名菺又曰荍蚍衃注云荆葵也一名荍一名蚍衃又曰蔠葵蘩露注云落葵也一名承露一名藤葵胡胭脂蔓生繞籬落葉圓而厚子如豆生青熟黑按之則色紫女人以漬粉傅顏為假色又有龍葵葉圓似排風而無毛草木畧

尔雅曰蔠葵蘩露也注承露大莖小葉華紫黃色蹏葵類一名蔠葵一名蘩露

龍葵

龍葵味苦寒無毒食之解劳少睡去虛熱腫其子療丁腫所在有之唐本注云即關河間謂之苦菜者葉圓花白子若牛李子生青熟黑但堪煑食不任生噉唐本先附臣禹錫等謹按藥性論云龍葵臣能明目輕身子甚良其赤者珠者名龍珠服之变白令黑耐老若能生食得苦者不食佗菜十日後則有陵異不與葱薤同敢孟詵云其味苦皆挼去汁食之

圖經云龍葵舊云所在有之今近處亦稀惟北方有北人謂之苦葵葉圓似排風而無毛花白實牛李子生青熟黑亦似排風子但甚煑食不任生噉其實赤者名赤珠服

之爽白令黑不与葱韮同食根亦入藥用今醫以治發背癰疽成瘡者其方龍葵根一兩剉麝香一分研先擣龍葵根羅爲末入麝香研令匀塗瘡於上甚善

## 菠菜

菠菜根赤味甘美葉如箭鏃味極甘美相傳其種來自波稜國因名北人所謂赤根菜也 姑蘇志

菠菜七八月間以水浸子殼軟撈出控乾就地以灰拌撒肥地澆以糞水芽出惟用水澆待長仍用糞水澆之則盛 便民圖纂

菠菜稜過月朔乃生今月初二三間種与二十七八間種

者皆過來月初一方生驗之信然盡頗陵国菜 瑣碎録

菠菜根赤味甘葉如箭鏃連根煮食之則香美 藝苑雌黃云蔬品有頗稜者昔人自頗稜国携其子來因名之今俗乃遂草曰菠薐失其義矣 蘇州府志

七月種菠菜用水拌子浸二三日看殼軟撈出控乾就地以盆合盖候生芽宜肥地鬆土內種之以水澆灌則茂 農桑撮要

菠菜結子亦如箭簇於七八月皆可種四月中收子開花者是雄不結子宜枝去不開花者是雌乃結子宜留之 允[illegible]

菠薐茎微紫葉圓而長下多花闕刘禹錫嘉話録云菠薐

本西國中種自頗陵國將其子來今呼其名語頗訛耳農桑輯要云菠薐作畦下種如蘿蔔法春正月二月皆可種逐旋食用秋社後二十日種於畦下以乾馬糞培之以備霜雪十月內以水沃之以備冬食又宜以香油炒食尤美春月出薹嫩而又佳至春暮莖葉老時用沸湯掠過晒乾以備園枯時食用甚佳實四時可用之菜也 王氏農書

菠之菜稜本西國中有僧將其子來如首蓿蒲萄今張騫而至也絢曰豈非頗稜国將來而語訛為菠稜耶 劉公嘉話

菠薐閩中記謂葉如波紋有稜道未知何據北人呼赤根菜莆人呼麵菜謂宜麵也 興化府志

菠薐即鼠根菜 温州府志

菠稜冷微毒利五蔵通腸胃熱解酒毒服丹石人食之佳比人食肉麪即平南人食魚鱉水米即冷不可多食冷大小腸久食令人脚弱不能行發腰痛不與䱇魚同食發霍乱吐瀉刘禹錫嘉話録云菠薐本西国中有自彼將其子来如首蓿葡萄因張騫而至也本是頗陵國將来語訛尔時多不知也

菠薐菜冷微毒利五臟通腸胃熱解酒毒比人多食肉麪食此則平南人多食魚鱉水米食此即冷不可多食冷大小腸發腰痛令人脚弱不能行一云服丹石人食之佳刘

禹錫佳話録云此菜來自西域頗稜國誤呼菠薐藝苑雌黄亦云 食物本草

菠薐味甘冷微毒不可多食冷大小腸令人脚弱法腰痛不與蛆魚同食發霍亂吐瀉主利五臓通腸胃熱解酒毒服丹石人食之佳北人食肉麵即平南人食魚鼈水米即冷 日用本草

菠薐菜本出頗陵國張騫帶来語訛為菠 草木畧

波菜亦曰波棱菜如箭鏃根色赤味極甘美秋種至春三月生子如菱角而小種須月末經朔乃生相傳種出波稜國因名俗加草失其義矣北人呼為赤根菜 松江府志

莧菜

莧菜二月間下種三月下旬移栽於茄畦之旁同澆灌之則茂便民圖纂

二月種莧菜用月晦日晚下種之神隱

莧亦多種有馬齒莧鼠齒莧及糠莧此野莧也若夫赤莧白莧紫莧紅莧人莧又有五色莧皆可蔬茹人白二莧亦可供藥易言莧陸夬夬謂其柔脆也列子言穼生程程生馬馬生人馬者馬莧馬藍草之類人者人參人莧之類也

農桑輯要云人莧但五月種之園枯則食今人有三四月種者如欲出種留食不盡者八月收子本草云不可以莧菜與鼈同

食則生鼈癥試以鼈甲如豆片大有者以莧菜封裹之置於土坑以土蓋之宿尽变成鼈也然病者頗忌常人食之作蔬作食皆可用也王氏農書

莧有家莧野莧馬齒莧鎮江志

赤莧莖葉深赤白莧色青而大紫莧色紫花莧人莧野莧也又有一種曰馬莧即馬齒莧也八閩

莧有紅莧白莧紫莧三色爾雅曰蕢赤莧即今紅莧是也莖葉皆高大而見故字從見指事也易曰莧陸夬夬謂上六盖兊見也而又秉五剛柔脆亦除莧之象也列子曰老韭之為莧也老羭之為猿也言物以老故变有如此者傳

曰青泥殺鼈得莧復生今人食鼈忌莧其以此乎埤雅
莧實味甘寒大寒無毒主青盲白翳明目除邪利大小便
去寒熱殺蚘虫久服益氣力不飢輕身一名莫實細莧亦
同生淮陽川澤及田中葉如藍十一月採
圖經曰莧實生淮陽川澤及田中今處處有之即人莧也
經云細莧亦同葉如藍是也謹按莧有六種有人莧赤莧
白莧紫莧馬莧五色莧馬莧即馬齒莧也自見後條入藥
者人白二莧俱大寒亦謂之糠莧亦謂之胡莧亦謂之細
莧其實一也但人莧小而白莧大耳其子霜後方熟實細
而黑主翳目黑花肝風客熱等紫莧莖葉通紫吳人用染

菜凡者諸莧中此無毒不寒兼主氣痢赤莧亦謂之花莧莖葉深赤爾雅所謂蕢赤莧是也根莖亦可糟藏食之甚美然性微寒故主血痢五色莧亦今稀有細莧俗謂之野莧猪好食之又名猪莧

莧菜味甘寒無毒通九竅又云食動風令人煩悶冷中損腹子主青盲白翳明目除邪利大小便去寒熱殺蚘蟲久服益氣力不饑輕身葉忌与鼈同食丹溪云莧有六種人莧赤莧白莧紫莧五色莧其一即馬齒莧也下血又入血分且善走馬齒莧同食下胎妙臨產煮食易產又有野生一種灰條莧亦可食亦入藥 食物本草

莧菜有數種人莧葉小白莧葉大赤莧莖葉俱赤味甘寒無毒多食動氣令人煩悶冷中損腹不宜與鱉肉同食令人生鱉瘕主青盲白翳明目除邪利大小便去寒熱殺蚘虫 日用本草

莧按本草莧有六種有赤莧紫莧白莧五色莧人莧馬今按蒲中有紅莧即赤莧也有深紅莧即紫莧也有珉瑁莧即五色莧也有青白色土人呼為番莧者即白莧也人莧未知的是何莧圖經云人莧与白莧一也但人莧小而白莧大耳馬莧非莧類乃野草蔓生狀如馬齒易曰莧陸夬夬程傳謂馬齒莧是也江東人呼為五行菜葉上有水銀

蓋感陰氣之多者凢莧性寒食之宜和以蒜馬莧莧熟
驟乾食之亦宜和以蒜又本草謂莧不可与鼈同食令人
生鼈瘕吳化府志
莧菜韻會云莖葉皆高大而見故字從見尒雅蕢赤莧今
之莧有赤莖者蕢也太倉州志
莧有紅白黑三色山陰志
莧菜北人謂之人莧菜埤雅以字從見言莖葉高大而見
也有紅莧菜白莧三色爾雅曰蕢即赤莧别種細葉布地
生曰馬齒莧松江府志
爾雅曰蕢赤莧註赤莧一名蕢分今莧菜之赤莖者也

馬齒莧

馬齒莧主目盲白翳利大小便去寒熱殺諸虫止渴破癥結癖瘡服之長年不白和梳垢封丁腫又燒為灰和多年醋滓先灸丁腫以封之即根出生擣絞汁服當利下惡物去白虫煎為膏塗白禿又主三十腫風結瘡以一釜煮澄清內蠟三兩重煎成膏塗瘡上亦服之子明目　經用之

今附臣禹錫等謹按蜀本云馬莧味酸寒無毒主諸腫瘻疣目尸脚陰腫胃反諸淋金瘡內流破血癖癥瘕汁洗去緊脣面皰解射工馬汗毒一名馬齒莧宜小兒食之注云此有二種葉大者不堪用葉小者節葉間有水銀每十斤

有八两至十两已来至难燥當以槐木捶碎之向日東作架曝之三两日即乾如隔年矣其草無效不入藥用大抵此草能肥令人不思食

圖經曰馬齒莧旧不著所出州土今處處有之雖名莧類而苗葉與人莧輩都不相似又名五行草以其葉青梗赤花黄根白子黒色此有二種葉大者不堪用葉小者為勝云其即葉間有水銀每乾十斤中得水銀八两至十两者然至难燥當以木捶搗碎向日東作架暴之三两日即乾如經年矣入藥則去莖大抵能肥腸令人不思食耳古方治赤白下多用之療多年惡瘡百方不差或痛焮走不已

者並爛搗馬齒傳上不過三兩遍此方出於武元衡相國武佐西川自苦脛瘡焮痒不可堪百醫無效及到京城呼供奉石蒙等數人療治無益有廳吏上此方用之便差李絳紀其事云

六月収馬齒莧三伏内清晨摘嫩苗用沸湯綽過就當日晒乾次日晒極乾収貯○元旦清晨合家飲屠蘇酒食馬齒莧以袪一年不正之氣 水雲録

馬齒莧味酸氣寒性滑無毒主目盲白醫利大小便止赤白下去寒熱殺諸虫止渴破癥結癰瘡服之長年不老和梳垢封丁腫又燒為灰和陳醋滓先灸丁腫以封之根即

出又傳碗豆瘡良生擣汁服當利下惡物去白虫亦治丹痢又主三十六種風結瘡一釜煮澄清内蠟三兩重煎成膏塗之又塗白秃瀝瘍傳杖瘡又療多年惡瘡又治馬咬馬汗射工毒一種葉大者不堪一種葉小節間有水銀者可用去莖用葉此菜感陰氣之多而生食之宜和蒜餘見莧菜下食物本草

馬齒莧又名五行草葉青梗赤花黄根白子黑有二種葉大者不堪食小者為勝味甘寒滑無毒主明目利大小便去寒熱殺諸虫止渴破癥結小血痢取齒莧絞汁一合和蜜一匙空心飲之日本用草

葉小莖柔而赤者曰馬齒莧顏氏家訓馬莧一名純耳馬齒莧是也太倉州志

馬齒莧一名馬莧可煑丹砂結汞又名五行草以其葉青根赤紅花根白子黑也其葉間有水銀可燒取草木畧